Rosenstein & Söhne®

Nahrungsmittel-Dehydrator
z.B. für Trockenobst

PE-4781-675

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Nahrungsmittel-Dehydrators. Damit können Sie Ihre Nahrungsmittel länger haltbar machen oder im Handumdrehen gesundes Bio-Essen ohne Konservierungsmittel herstellen.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Dehydrator optimal nutzen können.

Lieferumfang
- Nahrungsmittel-Dehydrator
- Bedienungsanleitung

Produktdetails
1. Netzkabel mit Netzteil
2. Temperaturregler
3. EIN/AUS-Schalter
4. Gehäuse
5. Dörretagen

Inbetriebnahme
- Vor der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, die Dörretagen zu spülen. Nicht scheuern!
- Beim ersten Betrieb kann ein leichter Geruch entstehen. Betreiben Sie das Gerät ohne Dörrgut 30 Minuten lang bei 65°C, lassen Sie es dann abkühlen und reinigen Sie die Dörretagen anschließend gründlich mit einem feuchten Tuch.
- Sie können bis zu fünf Dörretagen gleichzeitig verwenden, je nach Menge der zu trocknenden Nahrungsmittel.

Reinigung
Stellen Sie vor jeder Reinigung den EIN/AUS-Schalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker. Achten Sie darauf, dass das Gerät vollkommen abgekühlt ist.
Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, fusselfreien Tuch.
Achtung: Nie mit Wasser reinigen oder in Wasser tauchen!
Reinigen Sie die Dörretagen und den Deckel ebenfalls mit einem feuchten Tuch. Die Dörretagen sind spülmaschinengeeignet.

Verwendung
- Die maximale Dörrtemperatur beträgt 70°C.
- Waschen Sie alle Lebensmittel gut, bevor Sie sie in den Dehydrator legen.
- Verarbeiten Sie nur einwandfreie Lebensmittel und schneiden Sie schadhafte Stellen großzügig heraus. Entfernen Sie bei Obst das Kerngehäuse.
- Das Gemüse und das Obst sollte reif, aber nicht überreif sein.
- Wenn Sie das natürliche Bräunen der Schnittflächen vermeiden wollen, legen Sie die Früchte zuvor in eine Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft auf 1 Tasse Wasser und tupfen Sie sie anschließend mit Küchenpapier ab.
- Das Dörrergebnis wird gleichmäßiger, wenn Sie die Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden.
- Denken Sie daran, dass die zu trocknenden Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Verteilen Sie das Dörrgut gleichmäßig auf den Dörretagen. Füllen Sie die Etagen nicht zu voll und achten Sie darauf, dass sich das Dörrgut nicht berührt. Damit sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.
- Legen Sie ungeschältes Obst immer mit der Schnittfläche nach oben auf die Dörretage.
- Wenn Sie mehrere Dörretagen gleichzeitig benutzen, müssen Sie bedenken, dass die Dörrtemperatur von unten nach oben abnimmt und das Dörrgut auf den oberen Dörretagen länger zum Trocknen braucht.
- Nehmen Sie die unteren Dörretagen aus dem Gerät, sobald das Dörrgut fertig ist. Setzen Sie die Dörretagen mit frischem Dörrgut immer zuoberst ein.
- Wenn Sie Kräuter trocknen, sollten Sie diese von den Stängeln befreien. Wenden Sie blättrige Kräuter während des Dörrprozesses, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.
- Dörren Sie Kräuter besonders schonend. Bei zu hoch eingestellter Temperatur entwickelt sich ein intensiver Geruch.
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter nach links auf (I), um das Gerät einzuschalten. Vergessen Sie nicht, die Zeit im Auge zu behalten.

Lagerung
- Lassen Sie das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen und vergewissern Sie sich, dass es vollkommen trocken ist.
- Um das Dörrgut optimal lagern zu können, darf es nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. Zur Aufbewahrung eignen sich Plastiktüten, die folien- oder vakuumverschweißt werden. Auch gereinigte, verschließbare Gläser sind hervorragend geeignet.
- Sie können die gedörrten Nahrungsmittel bei jeder Raumtemperatur aufbewahren. Am besten halten sie sich jedoch in trockenen, kühlen und dunklen Räumen.

Zubereitung
- Sie können getrocknete Früchte in gedörrtem Zustand als Snacks verzehren.
- Je nach Rezept werden gedörrte Früchte wie frisches Obst verwendet. Weichen Sie es hierfür am besten über Nacht in ausreichend Wasser ein.
- Weichen Sie Gemüse vor der Zubereitung ein. Lassen Sie eingeweichtes Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.
- Sie können gedörrte Lebensmittel kleinhacken oder mahlen (z.B. für Babynahrung, Suppen, Salate oder Saucen).

Dörrzeiten
Die unten angegebenen Dörrzeiten sind lediglich Richtwerte. Die Dörrzeit ist immer von der Art, Feuchtigkeit, Reife und der Dicke des Dörrguts, von der Dörrtemperatur und der Anzahl der eingesetzten Etagen abhängig.

Dörrgut	Vorbereitung	Menge pro Dörretage	Dörrzeit in Stunden	Dörrkonsistenz
Ananas	Geschält, 8-mm dicke Scheiben	500 g	12-13	Sehr weich
Äpfel	8- oder 15-mm dicke Scheiben	600 g	6-7	Sehr weich
Aprikosen	Halbiert	500 g	11-13	Weich
Bananen	Geschält, halbiert oder geviertelt	600 g	9-13	Weich

Basilikum, Bohnen-kraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei	Gewaschen, ganze oder geschnittene Kräuter		1,5 – 2,5	
Pfirsiche	Ganz, halbiert oder 8-mm dicke Scheiben	500-800 g	7-25	Weich
Bohnen	Ganze, blan-chierte Bohnen	400 g	6-7	Zerbrech-lich
Erbsen	Kurz blanchiert	400 g	10	Hart
Erdbeeren	Ganz oder halbiert	250 – 500 g	10-16	Weich
Gurken	Ungeschält, 1-cm dicke Scheiben	400 g	8	Hart
Karotten	Geschält, 8-mm dicke Scheiben	400 g	7	Hart
Lauch	Halbiert, 6-8-cm dicke Stücke, blanchiert	500 g	8	Zerbrech-lich
Chilli/Grüne Paprika	8-mm dicke Scheiben	400 g	9	Weich
Pilze	Sorgfältig gereinigt, kleine Pilze ganz, große Pilze in Scheiben		3-4	Gummi-artig
Sellerie	Geschält, 8-mm dicke Scheiben, blanchiert	400 g	7	Hart
Suppenge-müse	Dünne Schei-ben, blanchiert	300 g	6-7	Gummi-artig
Tomaten	Halbiert, 6-mm dicke Scheiben	400 g	8-10	Weich-hart
Weintrau-ben	Halbiert	500 g	13	Sehr weich
Zucchini	Ungeschält, 8-mm dicke Scheiben	400 g	8	Weich
Pflaumen	Halbiert	500 g	11-13	Weich

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produkts vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produkts beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Geräteteile berühren und das Anschlusskabel davon fernhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen. Während des Betriebes muss der Dörrautomat frei stehen und darf nicht abgedeckt werden, damit die Lüftung nicht behindert wird.
- Nur in trockenen Räumen betreiben.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.
Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt PE-4781 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der
Produktsicherheit – Richtlinie 2001/95/EG befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3,
79426 Buggingen, Deutschland

Dipl. Ing. Andreas Kurtasz
Leiter Qualitätswesen
07.11.2012

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de.
Klicken Sie auf der linken Seite auf den Link **Support (FAQ, Treiber & Co.)**.
Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer PE-4781 ein.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Cet appareil vous permet de déshydrater des aliments pour les conserver plus longtemps ou de réaliser en un tour de main des préparations saines et sans conservateur. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Déshydrateur alimentaire
- Mode d'emploi

Description du produit

1. Câble d'alimentation avec adaptateur secteur
2. Thermostat
3. Interrupteur marche/arrêt
4. Boîtier
5. Plateaux de déshydratation

Mise en route

- Avant la première utilisation, il est recommandé de rincer les plateaux de déshydratation. Ne les nettoyez pas avec un produit abrasif !
- Lors de la première utilisation une légère odeur peut se faire sentir. Faites fonctionner l'appareil sans aliment pendant 30 minutes à 65°C, puis laissez le refroidir et nettoyez les plateaux soigneusement avec un chiffon humide.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à 5 plateaux simultanément, selon la quantité d'aliments à déshydrater.

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait complètement refroidi. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur „0" et débranchez l'adaptateur secteur.
Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide qui ne peluche pas.
Attention : ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau et ne le plongez jamais dans l'eau !
De même, pour nettoyer le couvercle et les plateaux, utilisez un chiffon humide. Les plateaux peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Utilisation

- La température de séchage maximale est de 70°C.
- Lavez soigneusement les aliments avant de les placer dans le déshydrateur.
- Ne traitez que des aliments bien conservés et retirez complètement les parties endommagées. Retirez le trognon des fruits.
- N'utilisez pas de fruits ou de légumes trop mûrs.
- Vous pouvez éviter l'oxydation des fruits. Pour cela, trempez les tranches dans un mélange composé d'1 cuillère à soupe de jus de citron et d'une 1 tasse d'eau, puis séchez-les avec du papier absorbant.
- Le séchage est plus homogène si les aliments sont coupés en morceaux de taille identique.
- N'oubliez pas qu'en séchant les aliments réduisent considérablement.
- Répartissez les morceaux d'aliments sur les plateaux. Ne remplissez pas complètement chaque plateau. Veillez également à ce que les morceaux ne se touchent pas, afin d'assurer une bonne circulation de l'air.
- Placez toujours les fruits non épluchés sur la peau.
- Lorsque vous utilisez plusieurs plateaux simultanément, prenez en compte le fait que la température est moins élevée dans la partie supérieure que dans la partie inférieure de l'appareil. Par conséquent, les aliments placés dans les plateaux du haut sécheront plus lentement.
- Retirez les aliments de l'appareil dès qu'ils sont déshydratés. Placez toujours les plateaux contenant des aliments frais en haut.
- Pour faire sécher des plantes aromatiques, retirez d'abord les tiges. Dans le cas des plantes à feuilles, retournez-les régulièrement au cours du séchage pour éviter qu'elle ne se collent sur elles-mêmes. Utilisez une faible température. Une température trop élevée entraîne le développement d'une forte odeur.
- Branchez le connecteur dans la prise secteur et réglez le thermostat sur la température de votre choix. Placez l'interrupteur marche/arrêt vers la gauche, sur (I), pour allumer l'appareil. Gardez toujours à l'esprit la durée de fonctionnement.

Stockage

- Avant d'emballer les aliments déshydratés, laissez-les bien refroidir et vérifiez qu'ils sont complètement secs.
- Pour une conservation optimale des aliments, il est important qu'ils ne soient pas en contact avec une source d'humidité. Les contenants le plus adaptés pour la conservation des aliments déshydratés sont les sachets en plastique qui peuvent être fermés hermétiquement. Les bocaux en verre avec couvercle, une fois bien nettoyés, sont également parfaitement adaptés.
- Vous pouvez conserver les aliments déshydratés à température ambiante. Pour une conservation optimale, stocker-les à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière.

Consommation des aliments déshydratés :

- Vous pouvez consommer les fruits déshydratés tels quels comme en-cas.
- Vous pouvez également les utiliser dans des préparations à la place des fruits frais. Idéalement, faites-les réhydrater toute une nuit dans une grande quantité d'eau.
- Réhydratez également les légumes avant utilisation. Une fois les légumes réhydratés, utilisez-les rapidement.
- Vous pouvez hacher ou moudre les aliments déshydratés (par exemple pour les incorporer à des purées, soupes, salades ou sauces).

Durée de la déshydratation

Les durées de déshydratation ci-dessous sont données à titre indicatif. La durée de la déshydratation réelle dépend du type précis de l'aliment, de la quantité d'eau qu'il contient, de son degré de maturité, de la taille des morceaux ainsi que de de la température choisie, du nombre de plateaux utilisés et de la position du plateau dans l'appareil.

Aliment	Préparation	Quantité par plateau	Durée de la déshydratation en heures	Consistance après déshydratation
Ananas	Pelé, en tranches de 8 mm d'épaisseur	500 g	12 à 13	Très tendre
Pommes	Tranches de 8 à 15 mm d'épaisseur	600 g	6 à 7	Très tendre
Abricots	Coupés en 2	500 g	11 13	Tendre
Bananes	Pelées, coupées en 2 ou en 4	600 g	9 à13	Tendre
Basilic, sarriette, aneth, estragon, persil, romarin, sauge	Lavés. Entiers ou hachés		1h30 à 2h30	

Pêches	Entières ou coupées en 2 ou en tranches de 8 mm d'épaisseur.	500 à 800 g	7 à 25	Tendre
Haricots	Entiers, blanchis	400 g	6 à 7	Cassant
Petits-pois	Légèrement blanchis	400 g	10	Dur
Fraises	Entières ou coupées en 2	250 à 500 g	10 à 16	Tendre
Concombre	Avec la peau, en tranches de 1 cm d'épaisseur	400 g	8	Dur
Carottes	Pelé, en tranches de 8 mm d'épaisseur	400 g	7	Dur
Poireau	Coupé en 2 dans la longueur, puis en morceaux de 6 à 8 cm et blanchis	500 g	8	Cassant
Piment rouge / poivron vert	En tranches de 8 mm d'épaisseur	400 g	9	Tendre
Champignons	Soigneusement nettoyés, entiers pour les petits champignons, en tranches pour les gros champignons		3 à 4	Caoutchouteux
Céleri	Pelé, en tranche de 8 mm , blanchis	400 g	7	Dur
Légumes à soupe	Blanchis, en tranches fines	300 g	6 à 7	Caoutchouteux
Tomates	Coupées en 2, en tranches de 6 mm d'épaisseur	400 g	8 à 10	Tendre
Raisins	Coupés en 2	500 g	13	Très tendre
Courgettes	Avec la peau, en tranches de 8 mm d'épaisseur	400 g	8	Tendre
Prunes	Coupés en 2	500 g	11 13	Tendre

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Vérifiez que cet appareil est compatible avec votre installation électrique : la tension indiquée sur l'appareil doit correspondre à celle du réseau.
- En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ce qu'aucune partie de l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec le câble d'alimentation.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'un feu ou d'une cuisinière au gaz.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas l'appareil afin de ne pas nuire à la circulation de l'air.
- Utiliser uniquement dans un endroit sec.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Conseils importants concernant le recyclage

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit PE-4781 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3,
D-79426 Buggingen, Deutschland

Dipl. Ing. Andreas Kurtasz
Directeur Service Qualité
07.11.2012

Le formulaire de conformité détaillé est disponible sur www.pearl.de.
Sur le côté gauche de la page, cliquez sur **Support (FAQ, Treiber & Co.)**.
Saisissez dans le champ de recherche la référence de l'article, PE-4781.